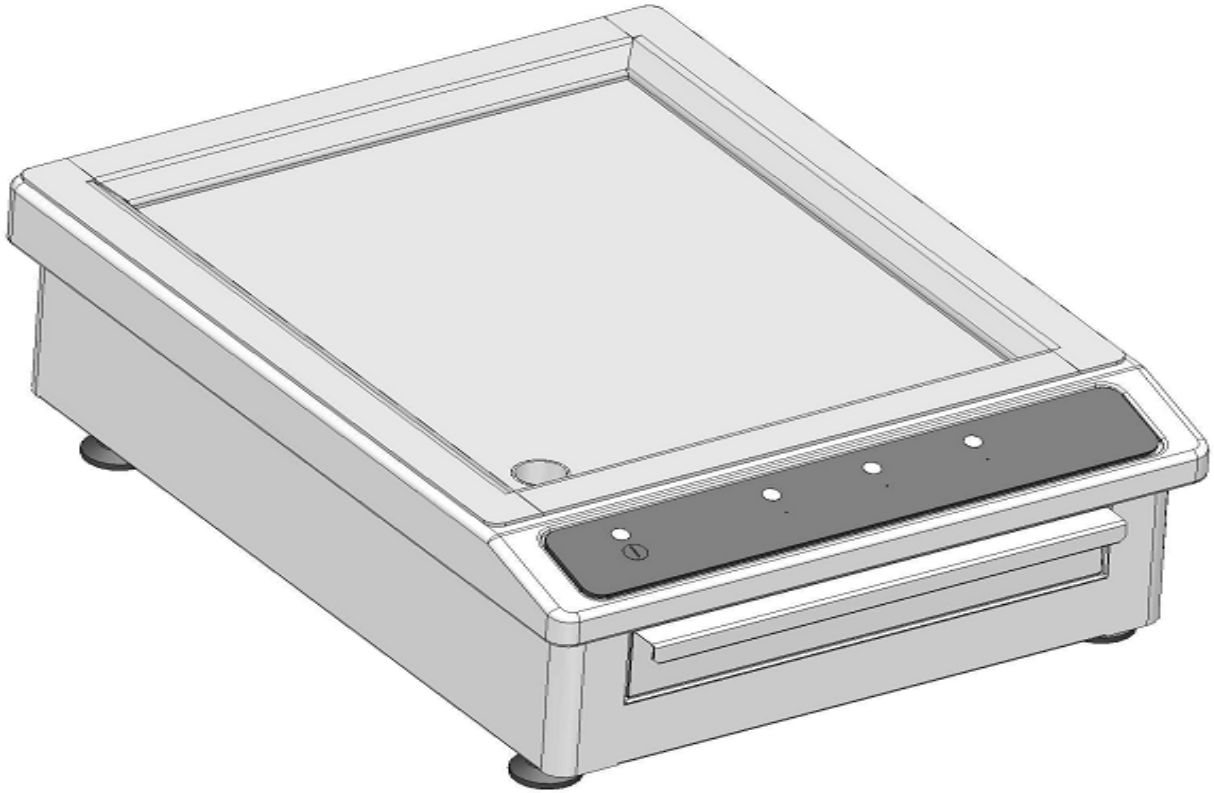


UTILISATION de votre plancha à induction
USING your induction plancha
BENUTZUNG Ihrer InduktionsPlancha-Grillplatte

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposants dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.
Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Français

Comment fonctionne votre plancha à induction? p.3

Comment utiliser votre plancha à induction? p.4-5

Nettoyage de la plancha. p.6

Sécurité de fonctionnement. p.7

Consignes de sécurité. p.8

Comment installer votre plancha à induction ? p.9

Que faire si ...? p.10

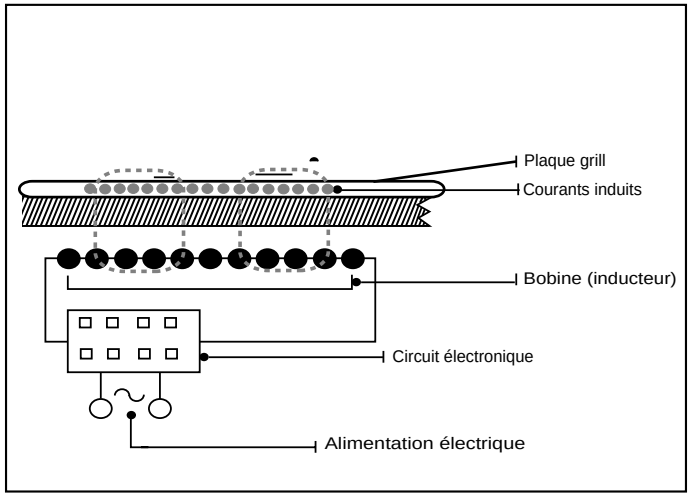
Garantie. p.11

Comment fonctionne votre plancha à induction ?

Votre plancha à induction

exploite les lois de l'électromagnétisme.

À partir des touches sensitives accessibles sur le devant, vous commandez l'alimentation électrique d'un inducteur qui génère un champ magnétique variable sous le fond de la plaque de cuisson.
Ce champ magnétique fait naître des "courants induits" dans la plaque de cuisson.
Ces courants induits chauffent instantanément la plancha, laquelle restitue sa chaleur aux aliments qui reposent sur la plaque.



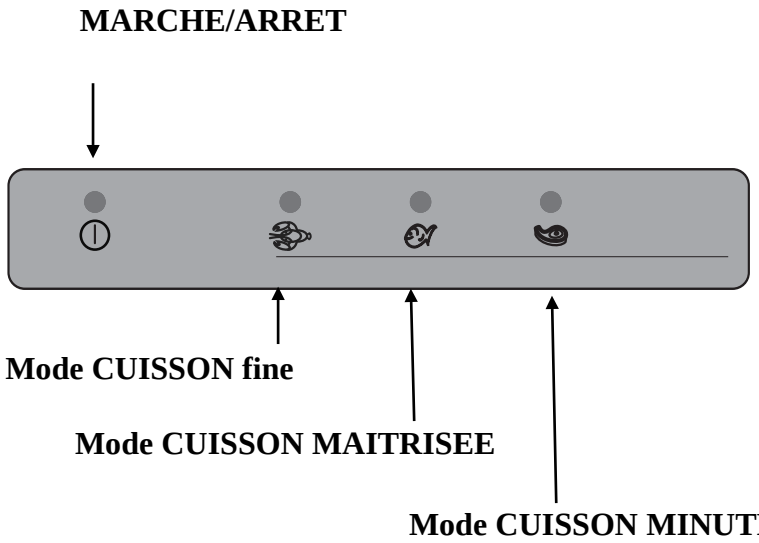
La chaleur est directement produite dans la plaque de cuisson.
La cuisson des aliments s'effectue pratiquement sans perte d'énergie.
Le rendement énergétique de l'appareil est excellent (supérieur à 90%).
L'appareil passe de 20° à 250° C en moins de 5 minutes.

La cuisson est entièrement gérée par un circuit électronique qui offre une très grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage inégalable.

La puissance et le rendement d'un foyer à induction sont très supérieurs à ceux d'un feu gaz ou d'une plaque électrique.

Cet appareil répond à la norme EN 60335-2-36 correspondant à la sécurité des appareils électrodomestiques et analogues (table de cuisson et foyer de cuisson à usage collectif).

Comment utiliser votre plancha à induction ?



La puissance s'adapte automatiquement en fonction du mode sélectionné.
L'électronique détecte automatiquement la présence des aliments et adapte la puissance du produit pour maintenir la bonne température.

1. METTEZ EN MARCHE

Appuyez sur la touche "MARCHE/ARRET"; le voyant rouge situé au-dessus de la touche s'allume.

Dès l'appui sur une des 3 touches "mode", le voyant respectif situé au-dessus de la touche clignote tant que la température de la plaque n'est pas atteinte. Vous devez attendre que le voyant s'arrête de clignoter pour commencer la cuisson de vos aliments.

2. CHOISISSEZ UN MODE DE CUISSON

Mode CUISSON FINE

Température entre 120 et 150°C

Exemples d'applications:

-Mise en place .
-Précoloration.
-Cuisson fine.
-Confire.

Produits:

-Noix de Saint Jacques.
-Oeuf - bacon.
-Jambon cuit et cru .
-Magret en tranches.
-Filet de rouget.
-.....

Mode CUISSON MAITRISEE

Température entre 180 et 210°C

Exemples d'applications :

- Saisir les produits délicats.

Produits:

-Gambas.
-Poisson (entier ou pavé)
-Légumes
-Fruits frais.
-.....

Comment utiliser votre plancha à induction ?

Mode CUISSON MINUTE

Température entre 250° et 280°

Exemples d'applications:

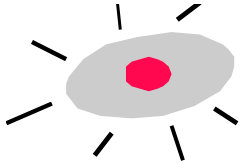
-Cuisson de service.
-Saisir et griller des aliments.

Produits:
-viandes (volaille-magret...).
-Steak haché
-.....

AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE VOTRE PLANCHA, il est conseillé de nettoyer la plaque de cuisson avec un produit dégraissant alimentaire et ensuite de la faire chauffer sur le programme"viande" environ 10 minutes.
La propreté de la plancha sera alors garantie pour effectuer vos premières cuissons.

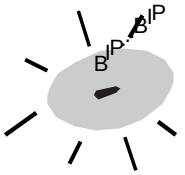
4 . ARRETEZ VOTRE PLANCHA.

Une fois la cuisson terminée, pour arrêter la plancha, appuyer sur la touche "MARCHE/ARRET" . Le voyant situé au-dessus de la touche M /A clignotera tant que la plaque est chaude pour en avertir l'utilisateur.



Témoin de chaleur résiduelle

Ne pas toucher la zone de cuisson tant que le voyant M/A clignote.



Auto-Stop system

La fonction "Automatic-stop" (sécurité) déclenchera un arrêt automatique de votre plancha après 8 heures d'utilisation, en considérant qu'il s'agit d'un oubli de l'utilisateur.

Nettoyage de la plancha à induction .

- Arrêter l'appareil en appuyant sur la touche M/A.

-Verser ¼ de litre de glaçons (1 verre) sur la plaque chaude. Utiliser un racloir pour décoller les résidus restants sur la plaque.

-Ne pas utiliser de glace pilée.

-Ne pas asperger la plancha avec de l'eau.

-Pour terminer, rincez toujours avec des glaçons, puis essuyez à l'aide d'un papier absorbant.

-Les résidus et les jus qui tombent à l'intérieur du tiroir-récupérateur doivent être évacués **avant de déplacer la plancha.**

-Nettoyer le tiroir après chaque utilisation.

-Le tiroir doit être remis en place avant chaque nouvelle utilisation de la plancha.

IMPORTANT :

- L'utilisation de produits abrasifs ou de poudres récurantes (laine d'acier, éponges abrasives) est déconseillée : risques de rayures sur la plaque de cuisson .
  -Ne pas nettoyer le carter inox avec de l'eau de Javel ou autres produits corrosifs.

Les défauts d'aspects qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

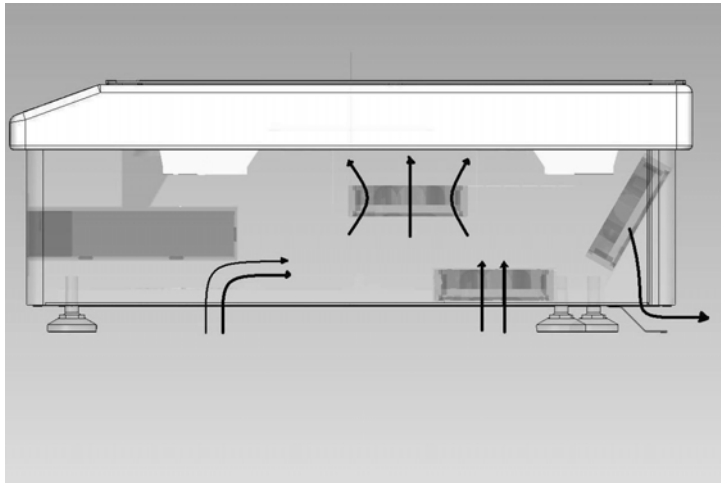
RECOMMANDATIONS :

N’immergez pas votre appareil.
Ne le nettoyez pas sous le robinet.

Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

Sécurité de fonctionnement

SÉCURITE “APPAREIL” :



Une ventilation efficace, pilotée électroniquement, est assurée par 3 ventilateurs .En fonction de la température atteinte à l'intérieur du produit, l'électronique régule la vitesse des ventilateurs afin d'obtenir les performances maximales.

A l'intention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs:

Le fonctionnement de la plancha est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.

Votre plancha à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).

Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre plancha à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

Pour qu’il n’y ait pas d’interférences entre votre plancha et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d’éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Consignes de sécurité

Pour utiliser votre plancha à induction en toute sécurité, veuillez respecter les points suivants :

Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalable concernant l’utilisation de l’appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

Comment installer votre plancha à induction ?

Sortez l’appareil de son emballage.
Dégagez et déroulez complètement le cordon d’alimentation situé sous l’appareil.

Respectez une distance à l'arrière de 5 cm par rapport à toute paroi verticale.
Ne posez pas votre plancha sous une étagère ou proche de matériaux inflammables, tels que rideaux, tentures, etc.
Branchez votre plancha sur une prise de courant de 16 ampères si sa puissance est de 3600 watts, ou de 13 ampères si puissance de 3000W (exemple:UK), avec connection obligatoire du conducteur de terre.

Dans le cas où vous utilisez une rallonge électrique, assurez-vous de son bon état et de sa conformité :
Prise de terre, intensité maximale admissible >= 16 ampères (13 ampères pour les cordons UK).
La fiche de la prise de courant doit être accessible.

Ne déplacez pas votre appareil alors qu’il est en fonctionnement.

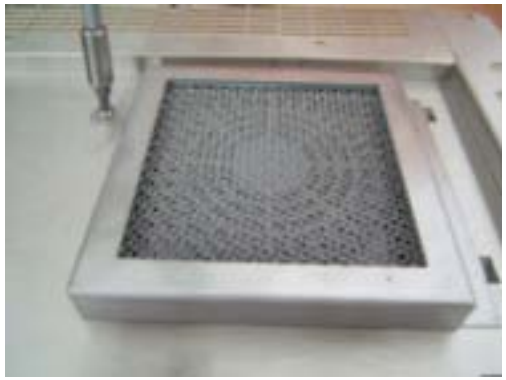
TRÈS IMPORTANT

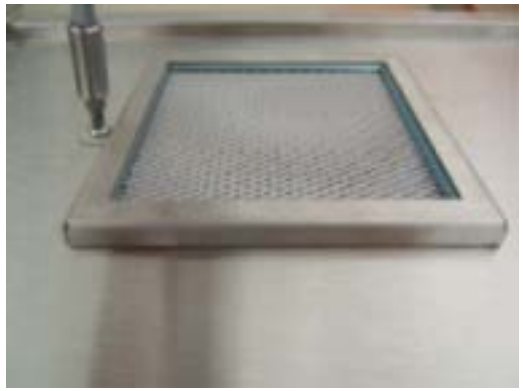
Votre appareil doit reposer sur une surface propre, horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur, ou revêtue d’une telle matière.
L’entrée d’air sous l’appareil ne doit pas être obstruée (exemple : papier, chiffon, etc.)

ENTRETIEN

Nettoyez environ tous les mois à l’eau savonneuse ou au lave-vaisselle les 2 filtres placés sous votre appareil.
Les remettre, **bien sec**, avant toute nouvelle utilisation.

Ces 2 filtres sont indispensables, ils protègent votre appareil des poussières et des graisses.





Que faire si... ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table à induction, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
La plancha ne fonctionne pas. Les voyants lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le branchement est défectueux.	Vérifiez l'état de l'installation électrique. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
Après avoir mis en fonctionnement la plancha , plusieurs des 4 voyants lumineux du clavier clignotent.	Défauts ou sécurité activés.	Faites appel au Service Après-Vente.
La plancha s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Vérifiez la conformité de votre installation et plus particulièrement les entrées et sorties d'air, comme indiqué dans la notice.
La plancha ne fonctionne pas.	Le circuit électronique est en panne.	Faites appel au Service Après-Vente.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre plancha.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal.
Après branchement, la ventilation fonctionne quelques secondes.	Auto-test du produit.	C'est normal.
Votre plancha émet des BIP réguliers.	Le voyant MARCHE/ARRET clignote lentement.	C'est normal.AUTO STOP activé.

Si le câble d'alimentation est endommagé,il doit être remplacé par le fabricant,son service après-midi ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
En cas d'anomalie, notez le message donné par les leds et contactez votre revendeur.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service Après-Vente.

GARANTIE

Pour bénéficier de la garantie sur votre plancha, n'oubliez pas de garder une preuve de la date d'achat.
Toute modification ou intervention de type perçage, soudage, sertissage, clinchage, etc., n'est pas autorisée et entraînera la perte de la garantie constructeur.
Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescrip tions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définiti - vement suspendue.
La garantie constructeur est assujettie à la non-modification du produit et de ses caractéristiques mécaniques et électriques.
Les défauts d'aspects provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des récipients sur le dessus vitrocéramique qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inapti - tude à l'usage n'en trent pas dans le cadre de la garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

-CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT.

-APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION.

-UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "livret" ne sont données seulement qu'à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration nécessaire.

Pièces d'origine : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, uniquement des pièces certifiées d'origine soient utilisées.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptables provided for this purpose.

Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

English

How does your induction plancha work ? p.16

How to use your induction plancha ? p.17-18

Cleaning. p.19

Integrated safeguards. p.20

Safety regulations. p.23

How to install your plancha ? p.24-25

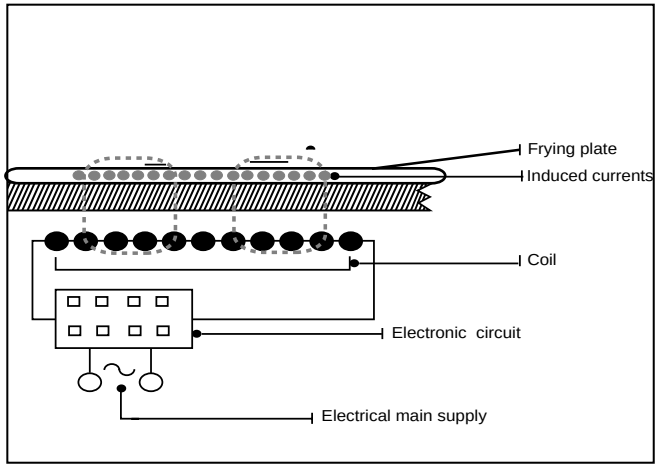
Troubleshooting ... p.26

Garantee. p.27

How does your induction plancha work ?

Your induction plancha works mainly thanks to the electromagnetic laws.

With the sensitive control touches at the front of the plancha, you control the power supply of a coil, which generates a variable magnetic field. This field induces currents in the base of the frying plate. These currents, called “induction currents”, instantly heat the plancha which passes on its heat to the food on the frying plate.



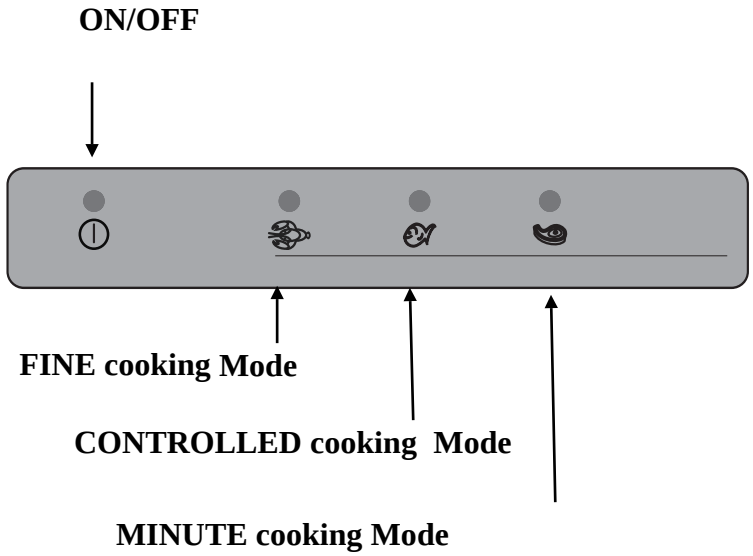
The heat is produced directly into the frying plate. Therefore, the cooking is done with practically no energy loss .The energy efficiency of the appliance is excellent (more than 90%).
The heat of the plancha passes on from 20°C to 250°C in less than 5 mins.

The cooking is totally controlled by an electronic circuit, which provides great flexibility and incomparable precision of control.

The power and the efficiency of an induction hob are far superior to those of a gas or electric hob.

This appliance complies with the EN 60335-2-36 standard corresponding to the safety of electrodomestic and analogous appliances (hobs and hobs for collective use).

How to use your induction plancha ?



The power automatically adapts in function to the selected mode.
The electronics automatically detect the presence of food and adapts the power in order to maintain the right temperature.

1. SWITCHING ON.

Press the “ON / OFF” button:a red light flashes above the button.

By pressing on one of the 3 "Mode" buttons,the red light above the selected mode blinks as long as the right temperature is not reached.
When the light stops blinking,you can start cooking.

2. CHOOSE A COOKING MODE

FINE cooking Mode

Temperature between 120 and 150°C

Application examples:

-Sealing .
-Browning.
-Fine cooking.
-Pickling.

Products:

-Scallop.
-Eggs - bacon.
-Gammen .
-Fillet of fish.
-.....

CONTROLLED cooking Mode

Temperature between 180 and 210°C

Application examples:

-Sealing delicate products.

Products:

-Prawn.
-Fish.
-Vegetables.
-Fresh fruits.
-.....

How to use your induction plancha ?

Minute cooking mode

Temperature between 250 and 280°C

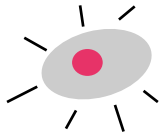
Application examples :
-Fast cooking
-Sealing and grilling

-Meat
-Steak
-.....

After using your plancha for the first time,you are advised to clean the plate with a gentle cleaning product
and then to press the button "meat" in order to heat it about 10 minutes..

4. SWITCHING OFF YOUR PLANCHA

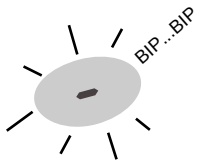
Press the « ON / OFF » control button to stop the appliance once cooking is over. The light above the button "ON/OFF" will blink until the frying plate is hot.



Residual heat indicator

After intensive use , the Plancha may remain hot for several minutes. The light on top of the " ON/OFF " control flashes slowly.

Do not touch the frying plate as long as the button "ON/OFF" fllashes.



Auto-Stop system

The “Automatic-stop” function (security function) is automatically used if the user forgets to turn the Plancha off after 8 hours use.

A "beep" sound confirms the activation of the "auto stop" .

Cleaning

-Switch the plancha off before cleaning.

-Put a quarter of a litre of ice cubes (1 glass) on the hot Plancha. Use a scrapper in order to remove the remainding residues on the plancha.

-Do not use ground ice.

- Do not sprinkle the product with water.

-To finish off, always rinse with ice cubes, and then with absorbent paper.

-Residues that fall into the drawer have to be disposed of before moving the plancha.

-Clean the drawer after each use

--Put the drawer back in place before each use of the plancha.

IMPORTANT NOTE

You are advised not to use abrasive products or scouring powder (steel wool, abrasive sponges).

These may leave scratch marks on the visible parts of your hob.

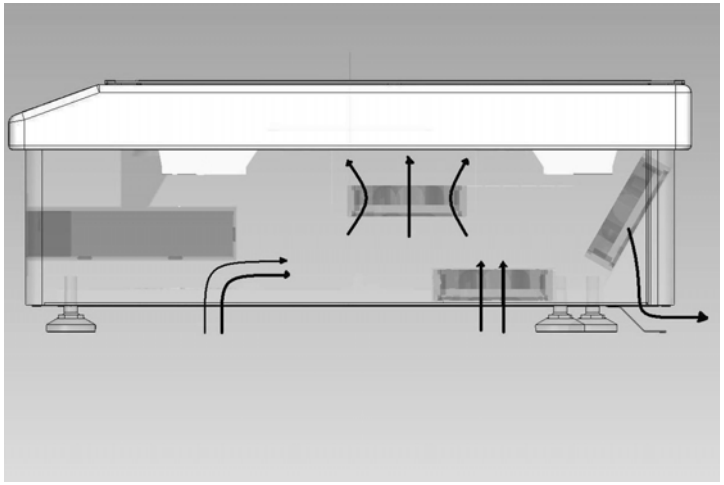
The defects in appearance that do not lead to non-functioning of the hob or impossibility of using it are not covered by the guarantee.

RECOMMENDATIONS :

Do not immerse your appliance in water.
Do not clean it under the tap.
Do not wash it in the dishwasher.

Integrated safeguards

“ELECTRONIC” SAFEGUARD :



An efficient ventilation is electronically monitored by 3 fans (picture above attached).

If the temperature becomes excessively high,the hob is automatically turned off.

To the attention of people equipped with pacemakers or active implants :

The hob complies with electromagnetic perturbation standards in force. Your induction hob therefore fully meets legal requirements (directives 89/336/CEE). It has been designed so that it does not interfere with the working of other electric appliances provided that they respect the same regulations.

Your induction hob generates electromagnetic fields in its very close vicinity. In order to avoid interference between your hob and a pace- maker it is essential that the pacemaker be designed in compliance with the regulations relating to it. In this respect, we can only guarantee the

Safety regulations:

Please note the following points as a safety precaution when using your Hotplate:

This device is not designed for use by individuals (including children) with impaired physical, mental or sensorial abilities, or by those inexperienced or ignorant of the use of the device, unless they are assisted by a person responsible for their safety, are monitored or have received preliminary operating instructions.

Children must be supervised at all times to ensure they do not play with the device.

All repairs on the device must only be carried out by trained professionals or by the manufacturer.

Make sure that surfaces and surrounding areas do not contain metal.

How to install your induction plancha ?

Remove the packaging material.

Free the power supply flex from under the appliance and unroll it fully.A space of 5 cm behind the appliance should be left.Do not fit your hob below a shelf or near inflammable material, such as curtains, draperies, etc.

Do not fit your hob below a shelf or near inflammable material, such as curtains, draperies, etc.

Plug your hob into a 16 A earthed socket if using a 3600w appliance or into a 13 A socket if the power is 3000 watts. (or for devices that have a U.K. type plug) .If you use an extension lead, check that it complies with standards : Earth connection, current carrying capacity >= 16 A (13 A for U.K. plugs).

The plug must remain accessible.
Do not move your appliance while it is working.

VERY IMPORTANT

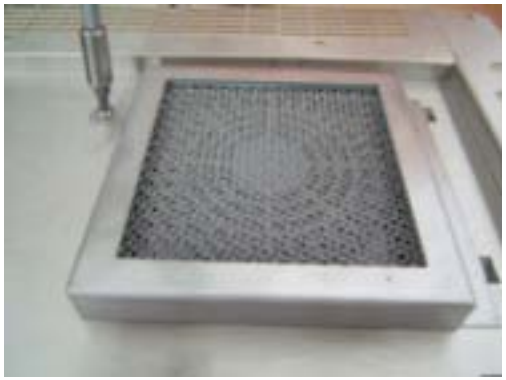
Your device must be placed on a clean, horizontal, flat, stable surface which is heat proof or else coated with a heat proof material.

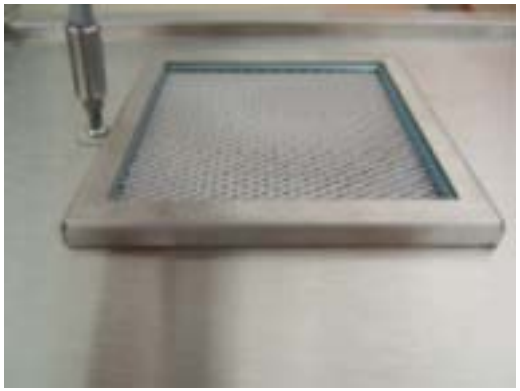
The air inlet under the appliance should not be blocked (e.g. paper, cloths, etc.)

MAINTENANCE

Every month, clean the 2 filters located under your appliance, with soapy water or dishwasher.
When it is **completely dry**, put them back in place before using the appliance.

Those filters are essential. They protect your appliance from dust and fat.





Troubleshooting.

You have doubts about whether your plancha is working correctly. This does not necessarily mean there is a break- down. Nevertheless, check the following points :

YOU NOTICE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO ?
The plancha is not working. The indicator lights on the keyboard do not light up.	The appliance is not being supplied. The power supply or the connection is faulty.	Check the electrical installation. Inspect the fuses and the circuit breaker.
When you turn the plancha on, several of the 4 indicator lights on the keyboard flash.	The pan you are using is not suited to induction cooking.	Use a compatible pan (see list provided).
The plancha stopped working during cooking..	The electronic circuits are over heated.	Check the conformity of your installation and especially the air inlets and outlets, as indicated in the instructions.
The plancha does not work.	The electronics circuits have broken down.	Contact the After-Sales Service.
The ventilation continues and the message "H" keeps blinking for a few minutes after the hob has been turned off.	Cooling the electronics.	This is normal.
Just after being connected, the ventilation comes on for few seconds.	Automatic testing of product.	This is normal.
Just after being connected, the ventilation comes on for few seconds.	Automatic testing of product.	This is normal.

If the supply cable is damaged, in order to avoid danger ,it must be replaced either by the manufacturer, the after-sales service or an equally qualified person.

In all events, if your intervention proves insufficient, contact the After-Sales Service immediately.

GUARANTEE

In order to benefit from the guarantee on your hob, remember to keep some proof of the date of purchase.
Modification of any kind to the product, such as drilling, welding, crimping, clinching, etc., is strictly prohibited and will result in the loss of the manufacturer’s guarantee.
Any intervention that is carried out further to an installation or a use, which is not in accordance with the instructions given here, is not accepted by the manufacture's guarantee and this guarantee will be suspended definitively.
The manufacturer’s guarantee is subject to non-modification of the product, including the product’s mechanical and electrical parts.
Not covered by the guarantee are defects in appearance caused by abrasive products or the rubbing of pans on the glass ceramic surface, which do not lead to the non-functioning of the hob or the impossibility of using it.

A qualified technician must carry out all repairs.

Only distributors of our brand :

- Know perfectly how your appliance works.

- Fully APPLY our methods for setting, maintenance and repair.

- ONLY use original parts.

When making a compliant or ordering spare parts from your distributor, specify the full reference of your appliance (type of appliance and serial number). This information is indicated on the nameplate fixed under the metal case of the appliance.

The descriptions and characteristics given in this “booklet” are only for your information and are not binding. Indeed, as we care about the quality of our products, we reserve the right to carry out, without notice, any modification or improvement we deem necessary.

Original parts : ask your salesman to ensure that when maintenance is carried out, only certified original spare parts are used.

UMWELTSCHUTZ

In diesem affet vorhergesehen, städtish nehmen an ihrem Recycling teil und tragen so zum Umweltschutz bzi, sie in Container abstellend.

Ihr Gerät enthält ebenfalls zahlreiche recyclabare Baustoffe.
Es ist also mit diesem Firmenzeichen gekennzeichnet, um Ihnen anzuzeigen, Daß die Gebrauchtgeräte it anderen. Abfällen nicht vermischt sein sollen. Das Recycling der Geräte, das Ihr Fabrikant organisiert, wird so in den besten Bedingungen, der eoropäischen, Direktive 2002/96/CE über die Abfälle elektrischer und elektronischer Ausrüstungen entsprechend realisiert sein. Schicken Sie Sie an Ihr Bürgermeisteramt oder an Ihrem Einzelhäindler, em die Punkte von Gerauchtsammlung der Geräte der nächte Ihrem Wolhnistz zu kennen.
Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihre Zusammenarbeit im Umwaltschutz.

Deutsch

Wie funktioniert Ihre Induktions-Plancha ? s.23

Wie müssen Sie Ihre Induktions-Plancha benutzen ? s.24-25

Reinigung . s.26

Funktionssicherheit . s..27

Sicherheitshinweise . s.28

Wie muß Ihre Induktions-Plancha installiert werden ? s.29-30

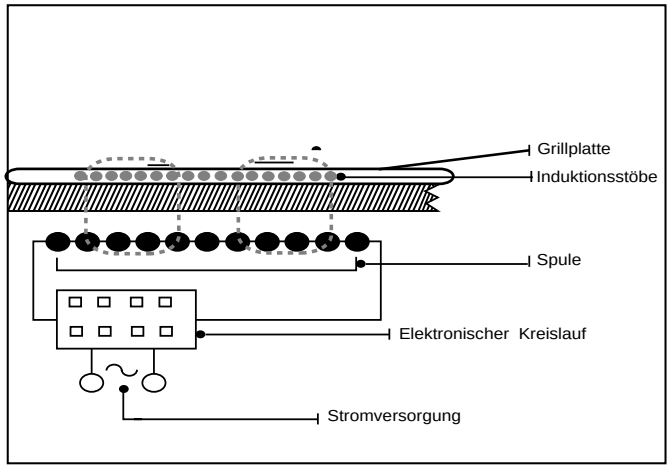
Was tun, wenn ... ? S.31

Garantie . s.32

Wie funktioniert Ihre Induktions-Plancha?

Ihre Induktions-Plancha funktioniert hauptsächlich dank der Elektromagnetischen Eigenschaften .

Mit Hilfe der Funktionstasten an der Vorderseite der Induktions-Plancha,bedienen Sie die elektrische Versorgung für die Erzeugung eines veränderliche Magnetfeldes. Dieses Feld induziert elektrische Ströme in den unteren Teil der Plancha-Grillplate.Diese "Induktionsströme" erwärmen sofort die Grillplatte,die seine Wärme an die Nahrungsmittel, die darauf legen, gibt.



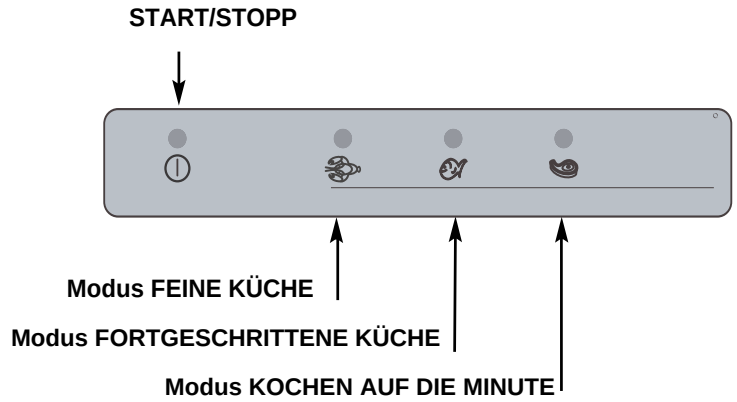
Die Hitze wird direkt im Inneren der Grillplatte erzeugt. Auf diese Weise entsteht beim Kochen kein Energieverlust zwischen der Induktions-Plancha und den Nahrungsmitteln.Die übertragene Heizenergie des Gerätes ist ausgezeichnet (mehr als 90%).Das Gerät benötigt weniger als 5 min,um sich von 20° auf 250°c zu erhitzen.

Der Kochvorgang wird vollständig durch einen elektronischen Schaltkreis gesteuert, der Ihnen eine sehr große Bedienungsfreiheit und eine unvergleichlich genaue Einstellung erlaubt.

Die Leistung und der Wirkungsgrad eines Induktionskochherds sind sehr viel höher als die von traditionellen Elektro- oder Gasherden.

Dieses Gerät ist konform der Sicherheitsnorm EN 60335 - 2- 36 für elektrische Haushaltsgeräte (im Haushalt benutzte Kochherde und Kochplatten).

Wie müssen Sie Ihre Induktions-Plancha benutzen?



Die Stärke stellt sich automatish je nach gewahltem Modus ein.
Die Elektronik erkennt automatisch das Vorhandensein von Lebensmitteln und stellt die Stärke des Geräts so ein , damit die entsprechende Temperatur gewährleistet wird.

1. STELLEN SIE DAS GERÄT AN.

Drücken Sie die Taste " START/STOPP " : die rote Leuchtdiode oberhalb der Taste leuchtet auf.

Beim Druck auf einer der drei " Modus " Taste ,blinkt die darüber befindliche Leuchtdiode so lange auf, bis die gewünschte Temperatur der Platte erreicht ist .
Wenn die Leuchte "durchgehend" an ist , können Sie mit dem Kochen der Lebensmittel beginnen.

Modus FEINE KÜCHE

Temperatur zwishen 120 und 150 °C

Anwendungsbeispiele :

- Kochvorbereitung.
- Vorkolorierung.
- feine Küche.
- einkochen.

Zutaten:
-Jakobsmuscheln.
-Eier -Speck
-gekochter und rocher Schinken.
-geschnittene Entenbrust
-Rotbarbenfilet.
-.....

Modus FORTGESCHRITTENE KÜCHE

Temperatur zwischen 180 und 210 °C

Anwendungsbeispiele :
-Anbraten delikater Lebensmittel

Zutaten:
-Riesengarnelen
-Fish (ganz oder geschnitten)
-Gemüse
-frische Früchte.
-.....

Wie müssen Sie Ihre Induktions-Plancha benutzen?

Modus KOCHEN AUF DIE MINUTE

Temperatur zwischen 250 und 280°C

Anwendungsbeispiele:

-Kochen nach Rezept.

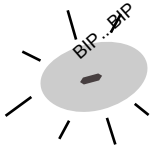
-Kurz angebratene und gegrillte Lebensmittel.

-.....

Zutaten:

Fleisch(Geflügel Entenbrust,...)

Hacksteak .



System Auto-Stop

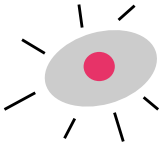
Die Funktion "Automatic-Stop" (Sicherheits-Funktion) tritt automatisch in kraft 8 Stunden nach Benutzung als ob der Benutzer vergessen hat, die Plancha-Grillplatte auszustellen.

Ein "dumpfer Piepton" kündigt den Auto-Stop an.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG IHRER PLANCHA sollte die Kochplatte mit einem fettlösenden Mittel gereinigt und dann im „Fleisch”-Programm ca. 10 Minuten erhitzt werden. Ihre Plancha ist dann für Ihre ersten Kochvorgänge perfekt sauber

4. DIE PLANCHA AUSSCHALTEN

Drücken Sie die Taste "START/STOPP" ,um den Kochvorgang zu beenben.Die Leuchtdiode blinkt solange die Platte noch heiss ist.



Nachwärme-Kontrolldiode

Fassen Sie daher die betroffenen Zonen nicht an sobald.

Reinigung der Plancha.

-Stellen Sie das Gerät vor der Reinigung aus.

-Geben Sie 1/4 Liter Eiswürfel (1 Glas) auf die heisse Platte.Benutzen Sie den Spatel, um Reste zu entfernen.

-Benutzen Sie kein zerkleinertes Eis.

-Geben Sie kein Wasser auf das Gerät.

-Beenden Sie die Reinigung mit Hilfe der Eiswürfel und trocken Sie das Gerät mit einem saugfähigen Tuch ab.

-Reste und Bratensaft, die in das Schubfach fallen, müssen entfernt werden bevor der Plancha zu verlegen.

-Reinigen Sie das Schubfach nach jeder Benutzung.

-das Schubfach muss vor jeder Benutzung wieder angebracht werden.

WICHTIG:

- Vom Gebrauch von Scheuermitteln oder Scheuerpulver (Stahlwolle, Scheuerschwämme) wird abgeraten. Reinigen sie das Inoxgehäuse nicht mit Javellauge oder anderen ätzenden Mitteln.

- Äubere Mängel, die nicht zu einer Fehlfunktion oder Gebrauchsuntauglichkeit des Geräts führen, sind nicht Teil der Garantie.

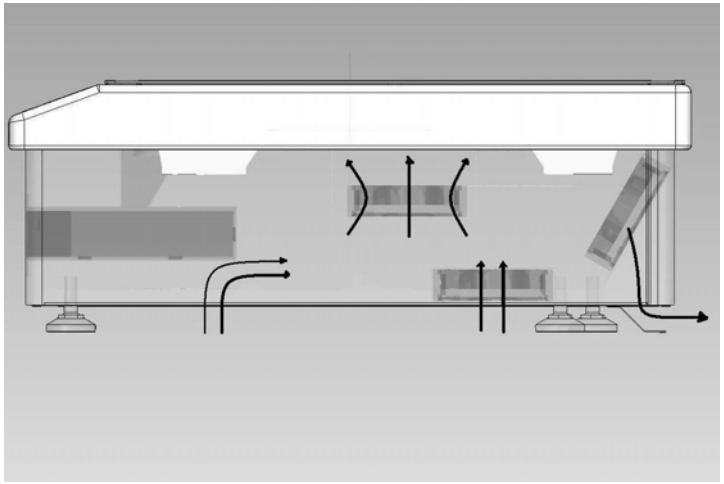
RATSCHLÄGE :

Tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser.

Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser.

Reinigen Sie das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine.

Funktionssicherheit



Die elektronisch gesteuerte Belüftung erfolgt über 3 Ventilatoren. Je nach Temperatur im Innern des Produkts steuert die Elektronik die Geschwindigkeit der Ventilatoren, damit maximale Leistungen erreicht werden können.

Hinweise für Träger von Herzschrittmachern:

Die Platte funktioniert in Konformität mit den geltenden Normen für elektromagnetische Störungen. Ihre Induktionskochplatte ist so in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften (Anweisungen 89/336/EWG). Sie ist so ausgestattet, um das Funktionieren mit anderen elektrischen Geräten nicht zu beeinträchtigen, vorausgesetzt diese respektieren ebenfalls diese Vorschriften. Ihre Induktionskochplatte erzeugt Magnetfelder in ihrer sehr nahen Umgebung. Damit es zu keinen Interferenzen zwischen Ihrer Kochplatte und einem Herzschrittmacher kommt, muß dieser in Übereinstimmung mit den ihn betreffenden Vorschriften sein. Wir können Ihnen diesbezüglich lediglich die Konformität unseres Gerätes garantieren. Was die Konformität des Herzschrittmachers oder eventuelle Unverträglichkeiten desselben anbelangt, so können Sie sich hierzu beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt informieren.

Sicherheitshinweise:

Für eine sichere Benutzung Ihrer Induktions-Plancha sollten Sie folgende Punkte beachten:

Dieses Gerät sollte nicht von Personen benutzt werden (einschließlich Kindern), deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten begrenzt sind, oder Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Wissen verfügen, es sei denn, sie werden von einer Person beaufsichtigt, die sich um ihre Sicherheit kümmert, oder im Beisein einer Aufsichtsperson, oder nach vorheriger Einführung in die Benutzung des Geräts.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Jegliche Reparatur darf nur von Personen durchgeführt werden, die vom Hersteller ausgebildet oder empfohlen wurden.

Darauf achten, dass der Überzug und die anschließenden Bereiche keine metallischen Oberflächen aufweisen.

Wie muß Ihre Induktions-Plancha installiert werden?

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
Entnehmen Sie das unter dem Gerät befindliche Anschlußkabel und rollen Sie es vollständig auf.
Respektieren Sie einen Abstand von 5 zm in bezug auf jede senkrechte Wandung in der Nähe.

Stellen Sie Ihre Plancha nicht unter ein Regal oder in die Nähe von entzündbaren Materialien, sowie Vorhänge, Tapeten, usw...
Schließen Sie die Kochplatte an eine mit 16A abgesicherte und geerdete Steckdose an (für eine 3600w Plancha) oder an eine mit 13-Ampere-Stecker für alle 3000 Watts Geräte, (ZB für Grossbritannien).
Wenn Sie eine elektrische Verlängerungsschnur benutzen, kontrollieren Sie den guten Zustand unddie Konformität mit den elektrischen Normen: Erdungssystem, maximale zulässige Stromstärke >= 16 Ampere (13 Ampere die englischen Kabel betreffend).
Der Steckdosenstecker muß zugänglich sein.

Verschieben Sie das Gerät niemals, wenn es gerade benutzt wird.

SEHR WICHTIG

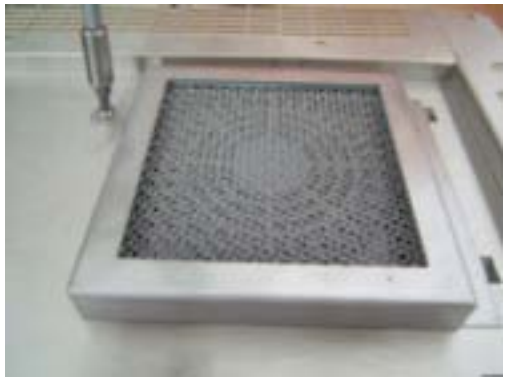
Ihr Gerät muss auf einer sauberen, horizontalen, ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche stehen oder einer, die mit einem solchen Stoff überzogen wurde.

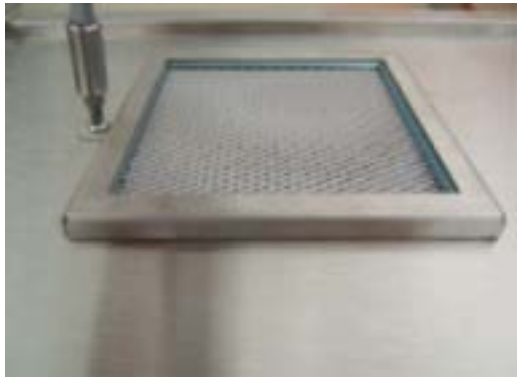
Der Lufteintritt unter dem Gerät darf nicht verstopft werden (z.B. durch Papier, Lappen, etc.).

WARTUNG

Reinigen Sie die unter dem Gerät befindliche 2 Filters ungefähr ein Mal im Monat mit Seifenwasser.
Achten Sie darauf, daß die 2 Filter vor einer erneuten Benutzung des Gerätes **völlig trocken** sind.

Die Kochplatte darf **niemals ohne diese 2 Filters benutzt werden**,weil sie von Staub und Fett schützen.





Was tun, wenn ... ?

Wenn Sie eine Frage zur richtigen Funktionsweise Ihres Plancha haben, heißt das nicht unbedingt, daß eine Panne vorliegt. Überprüfen Sie in allen Fällen die folgenden Punkte.

SIE STELLEN FEST, DASS ...	DIE MÖGLICHEN URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Die Induktionsplancha funktioniert nicht. Die Kontrolleuchten der Tastatur leuchten nicht auf.	Das Gerät ist nicht elektrisch angeschlossen. Der elektrische Anschluß oder die elektrische Versorgung sind beschädigt.	Überprüfen Sie den Zustand der elektrischen Installation, die Sicherungen und den elektrischen Schaltautomat.
Nachdem die Induktionsplancha eingeschaltet wurde, blinken die Kontrolleuchten weiter.	Fehler oder Sicherungen aktiviert.	Schalten Sie die Plancha aus und überprüfen Sie wieder einmal.
Die Induktions-Plancha fällt während des Betriebs aus.	Die Elektronik hat sich zu stark erhitzt.	Überprüfen Sie die Konformität Ihrer Installation und insbesondere die Luft -Ein- und Ausgänge wie in der Anleitung beschrieben.
Die Plancha funktioniert nicht.	Die Elektronik ist ausgefallen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Ventilation fährt für einige Minuten nach dem Abstellen Ihrer Plancha fort .	Die Elektronik wird abgekühlt.	Das ist normal.
Nach dem Anschluß läuft die Ventilation einige Sekunden.	Automatischer Test des Produktes.	Das ist normal.
Ihre Plancha strahlt regelmässige Piepton aus.	Die Leuchtdiode START/STOPP blinkt langsam.	Das ist normal.

In einem Fehlerfall sollten Sie die Anzeige der Leuchtdiode notieren und sich an Ihre Verteiler wenden.
Wenn das StromKabel beschädigt ist,muss es vom Hersteller,seinem Kundendienst oder befugten Person ersetzt werden,um Gefahren zu vermeiden.

Wenden Sie sich in allen Fällen, in denen Ihre Intervention nicht genügt, sofort an unseren Kundendienst.

GARANTIE

Damit Sie den Garantieanspruch für die Induktionskochplatte voll nutzen können, müssen Sie die Rechnung mit dem Datum des Kaufs unbedingt aufbewahren und auf Verlangen vorlegen können.

Jegliche Veränderung oder Eingriffe in Form von Bohrung, Schweißen, Einfassen, Vernieten usw. sind nicht erlaubt und führen zum Erlöschen der Herstellergarantie.

Jede Intervention auf der Basis einer mit den Vorschriften und Anwendungshinweisen dieser Notiz nicht konformen Installation oder Benutzung schließt den Garantieanspruch gegenüber dem Hersteller dieses Produkts definitiv aus.

Die Herstellergarantie tritt nur in Kraft, wenn das Produkt und seine mechanischen und elektrischen Merkmale nicht verändert werden.

Äußerliche Fehler die durch die Benutzung von scheuernden Produkten oder das Reiben von Töpfen auf der Oberfläche der Ceranscheiben entstehen und die Funktionstüchtigkeit und Benutzung nicht beeinträchtigen, fallen nicht unter die Garantiebedingungen.
Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Nur die Fachgeschäfte die unsere Marke vertreiben :

KENNEN DEN TECHNISCHEN AUFBAU UND DIE FUNKTIONSWEISE IHRES GERÄTS .

STELLEN IHR GERÄT NACH UNSEREN METHODEN EIN, UND WARTEN UND REPARIEREN ES NACH UNSEREN VORSCHRIFTEN .

BENUTZEN NUR ORIGINAL ERSATZTEILE.

Geben Sie im Fall von Reklamationen oder bei der Bestellung von Ersatzteilen bei Ihrem Vertragshändler immer die vollständige Referenz Ihres Gerätes an (Gerätetyp und Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf dem Geräteschild unter dem metallischen Gehäuse des Geräts.

Alle Beschreibungen und Eigenschaften die in dieser "Bedienungsanleitung" enthalten sind, haben nur einen informativen Charakter und sind unverbindlich. Im Rahmen unserer Bemühungen die Qualität unserer Produkte laufend zu verbessern, behalten wir uns das Rechtvor, Änderungen und qualitative Verbesserungen ohne Vorankündigung zu realisieren.

Original ersatzteile: teilen Sie Ihrem Händler bei jedem Wartungseingriff mit, dass nur zertifizierte Originalersat zteile benutzt werden dürfen.